

Checkliste – Prüfblatt Lebensmittelhygiene

	i. O.	Bemerkungen
Wandflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Deckenvorrichtungen sind geeignet, Schimmelbefall und Schmutzansammlungen zu vermeiden		
Fußböden sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Bodenabläufe in den Fußböden vorhanden		
Ausreichende Kapazität an Abwasseranlagen		
Ausreichende Anzahl von Handwaschbecken, ausgestattet mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seife und Papierhandtücher oder Endlosrollen aus Tuch		
Ausreichende natürliche oder mechanisch Belüftung, erforderlichenfalls Entlüftung vorhanden		
Angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung		
Türen und Fenster mit glatten, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Oberflächen		
Fenster, die nach außen geöffnet werden können, sind mit Fliegengitter ausgestattet		
Ausreichende Lagerkapazität für die getrennte Lagerung von Lebensmitteln und Reinigungsgeräten, sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind vorhanden		
Ausreichende Umkleidemöglichkeiten mit Schränken für Privatkleidung sind vorhanden		
Ausreichende Anzahl von Toiletten sind vorhanden		
Toiletten ohne direkten Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird; Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Seife und Papierhandtüchern		
Einrichtungen und Geräte mit glatter Oberfläche, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind vorhanden		

		i. O.	Bemerkungen
Gegenstände und Geräte, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so installiert sein, dass sie auch in ihrem Umfeld leicht zu reinigen sind			
Ausreichende Anzahl von Geräten zur Reinigung von Einrichtung und Fußböden sind vorhanden			
Anlieferzeiten bei Warmverpflegung < 3 h			
Einhaltung der erforderlichen Temperaturen bei Kühl-, sowie Heißhalteeinrichtungen, bei Behältern, die dem Transport von Speisen dienen			
Vorhandensein einer Vorrichtung zur Überwachung der Temperatur (Stichthermometer)			
Eigenkontrolle und Dokumentation gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung ist vorhanden:			
1.	Wareneingangskontrolle		
2.	Personalschulungen		
3.	Reinigungs- und Desinfektionspläne		
4.	Temperaturaufzeichnung für die Kühlräume		
5.	Kerntemperaturmessung Speisenzubereitung		
6.	Temperaturaufzeichnung für die Warmhaltevorrichtungen		
7.	Rückstellproben		
Beanstandungen seitens des Lebensmittelüberwachungsamtes		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein